**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**
**«Новониколаевская средняя школа №3»**
**Новониколаевского муниципального района Волгоградской области**

---

**403901 Волгоградская область, р.п. Новониколаевский Новониколаевского района,**
**Улица Первомайская д.55 тел. 8 (84444) 6 - 15 - 58;**
**E – mail:** nnk_sh.3@volganet.ru

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Новониколаевская СШ № 3»
_____/Е С Шкуратова/
Приказ №_____ «___» _____ 2026г.

# ПОЛОЖЕНИЕ
# о бракеражной комиссии
# в МАОУ «Новониколаевская СШ №3
# 2026-2027 учебный год

## I. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

**1.1.** Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в целях контроля за качеством питания в муниципальном автономное общеобразовательном учреждении «Новониколаевская средняя общеобразовательная школа №3» на основе следующих нормативных документов: СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» , ГОСТ 31986-2012. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

**1.2.** Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой МАОУ «Новониколаевская СОШ №3».

**1.3**. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

**1.4.** Руководство МАОУ «Новониколаевская СОШ №3» обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

**1.5.** Срок действия данного положения не ограничен.1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

**Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## И. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

**2.1.** Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

**2.2.** Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

**2.3.** Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

**2.4.** При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

## III. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

**4.1**. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

**4.2**. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

**4.3.** При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

**4.4.** Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

**4.5**. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При

подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

**4.6.** Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

**4.7.** При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## IV. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

***«Удовлетворительно»*** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

***«Неудовлетворительно»*** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

**5.1.** Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

**5.2.** Оценка ***«удовлетворительно»*** и ***«неудовлетворительно»,*** данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

**5.3.** Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

## V. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

**6.1**. В состав бракеражной комиссии входят:

- председатель комиссии - директор школы: Шкуратова Е.С.
- ответственный за организацию питания – воспитатель Алексеева В.Н
- председатель профкома школы: Водянова В.В.
- медицинская сестра: Нистратова В.М